**PROGRAMMA DI SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITA’ ALBERGHIERA**

**SETTORE ENOGASTRONOMIA**

**I.S.I.S. “Isabella D’Este - Caracciolo”**

**di Napoli**

**Anno Scolastico 2019/2020**

**Classe V sezione O**

**Docente La Rocca Romeo**

**MODULO 1**

**LA GASTRONOMIA TRA TRADIZIONE ED EVOLUZIONE**

**Unità 1 - La cucina innovativa**

1. La cucina rivisitata
2. La cucina tecnologica contemporanea
3. La cucina e nuovi modelli di ristorazione
4. La cucina fusion

**MODULO 2**

**STILI ALIMENTARI NELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE**

**Unità 1 - Le nuove abitudini alimentari**

1. **Il pasto fuori casa**
2. **La ristorazione commerciale**
3. **Ristorazione tradizionale**
4. **La ristorazione veloce**
5. **La ristorazione sui mezzi di trasporto**

**UNITA” 2**

1. **Un alimentazione sana e corretta**
2. **I menu bilanciati nella ristorazione**

**MODULO 3**

**L’ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA E DELLA PRODUZIONE**

**Unità 1 - L’organizzazione dell’impianto cucina**

1. Le tipologie di impianto
2. Le attrezzature
3. I nuovi modelli organizzativi
4. La cucina COTTURE BASSA TEMPERATURE
5. La cucina sottovuoto
6. La cucina d’assemblaggio
7. Criteri di scelta delle attrezzature di cucina

**Unità 2 - La cottura degli alimenti**

1. La classificazione e le temperature
2. Cotture in un grasso
3. Cotture in un liquido
4. Cotture in umido
5. Cotture a calore secco
6. Cotture al cartoccio e in crosta

**MODULO 4 : RESTAURANT MANAGEMENT**

**Unità 1 - Il menu e la politica dei prezzi**

1. Le funzioni del menu
2. La pianificazione del menu e dei piatti
3. La grafica del menu
4. La descrizione del menu e dei piatti
5. I costi di cucina
6. Abbinamento vini

**Unità 2 - Il banqueting e Catering . I servizi esterni**

1. La definizione del servizio
2. L’organizzazione gestionale
3. L’organizzazione operativa

**Unità 3 - Sicurezza e tutela sul lavoro**

1. La normativa di riferimento
2. Le basi della prevenzione

Napoli, 26/5/20

FIRMA